Bron: Kijkduurzaam.nl | Geschreven voor het Erasmus MC 2025-2026

Eet- en drinkconcept

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"Met mijn team ben ik verantwoordelijk voor de patiëntenvoeding in het Erasmus MC. Dat is best breed, want we hebben 27 keukens en ik heb 60 medewerkers. We verzorgen dagelijks maaltijden voor ongeveer 460 patiënten."

"Er zijn drie pijlers die wij belangrijk vinden. Dit zijn: beleving, gezondheid en duurzaamheid. Bij beleving gaat het natuurlijk om smaak, hoe het ervaren wordt. Wat vindt de patiënt er mooi aan en kan hij hier kiezen wat hij wil? Bij gezondheid gaat het om het voldoen aan de voedingswaardes, aspecten van diëtiek, schijf van vijf, allergenen en voedselveiligheid. Bij duurzaamheid kijken we bijvoorbeeld naar het soort product, de herkomst, de verpakking en welke apparatuur er nodig is om het te bereiden. Soms zijn die pijlers in balans met elkaar, maar ze zitten elkaar ook regelmatig dwars. Een product dat duurzaam is, voldoet dan bijvoorbeeld niet aan de voedingswaardes. Sommige producten vallen wel binnen de voedingswaardes en zijn duurzaam, maar die zijn dan niet smakelijk. Dit is dus best complex maar daardoor vind ik het juist interessant. Je wilt mensen iets bieden dat past binnen de voor hun nodige voedingsbehoefte. Een duurzame keuze kan bijvoorbeeld plantaardig zijn of een product met een 'beter leven' keurmerk."

"We zijn momenteel een nieuw eet- en drinkconcept aan het ontwikkelen. We gaan onder andere over van diepvriesmaaltijden naar koelverse maaltijden. Dit betekent meer keuze, portiegrootte en een smaakvoller aanbod. Dit zorgt voor minder verspilling omdat patiënten kunnen aangeven wat ze willen eten. Het draagt bij aan zowel duurzaamheid als aan de patiënttevredenheid. Met het nieuwe concept gaan we van drie naar zeven eetmomenten per dag. Dit vraagt een andere kijk van de productie en de mensen die dit eten en drinken moeten uitdelen. Het is niet niks wat er gaat gebeuren, maar het uitgangspunt is dat het er voor zorgt dat de patiënt beter, gezonder en lekkerder eet. Ze kunnen bijvoorbeeld kiezen voor kleinere of grotere porties, wat ook helpt om verspilling te verminderen."

Minder verspilling

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"Met het nieuwe concept gaan we van drie naar zeven eetmomenten per dag. Patiënten kunnen bijvoorbeeld kiezen voor kleinere of grotere porties, wat ook helpt om verspilling te verminderen. Als de patient het anders wenst, dan kan de patient ook zelf een warme maaltijd samenstellen. Mensen kunnen bijvoorbeeld aangeven dat een

maaltijdcomponent weggelaten mag worden. Vroeger zou dat onaangeroerd op hun bord blijven liggen, in het nieuwe concept serveren we het niet uit."

"Bij het aanpassen van onze broodvoorziening hebben we nu een verwachte reductie van 40% qua verspilling. Dit komt door een betere manier van bestellen en inzicht in wat er overblijft. We hebben ook aangegeven dat brood dat aan het einde van de dag over is, goed gesloten de volgende ochtend ook nog gebruikt kan worden. Ook hergebruiken wij overgebleven brood voor bijvoorbeeld tosti's en verminderen we daarmee de verspilling. Dat soort ideeën ontstaan ook op de werkvloer. We hebben het er samen over en bedenken dan wat er gedaan kan worden om verspilling te voorkomen."

Vervangen disposables

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"Op dit moment gebruiken we veel disposables voor ontbijt, lunch en tussendoortjes, wat allemaal in de prullenbak of recyclebak belandt. We gaan over naar afwasbaar serviesgoed om de hoeveelheid afval te verminderen. Dit vraagt om extra werkstromen en logistiek, maar draagt zeker bij aan een betere beleving van de maaltijd en vermindert de plastic afvalberg."

Green deal

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"De Green Deal 2.0 en 3.0 richten zich binnen mijn vakgebied op het verduurzamen van het assortiment, verpakkingen en het verminderen van verspilling. Dit zijn eisen die gesteld zijn in de aanbesteding en waar we actief mee bezig zijn. We willen niet alleen voldoen aan de eisen, maar echt duurzaam en zoveel mogelijk met plantaardige producten werken."

Herkomst producten

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"Als kok vind ik dat je moet weten met welke producten je werkt in de keuken. Waar komt het product vandaan? Wie heeft het gemaakt en geleverd? Hoe lang is iets houdbaar? Wat voor kooktechnieken kun je toepassen? Dit zorgt niet alleen voor duurzamer eten, maar ook voor betere kwaliteit en smaak. Die drie elementen gaan voor mij altijd samen. Het verrijkt ook je vakmanschap. Het verhaal achter het product is belangrijk voor de beleving. Vanuit dat perspectief kijk ik ook naar ons nieuwe eet- en drinkconcept."

Eiwittransitie

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"We zijn bezig met de plantaardige transitie en willen dagelijks een volledig plantaardig menu kunnen aanbieden. Dit zorgt niet alleen voor duurzamer eten, maar draagt ook bij aan een gezondere levensstijl van de patiënten. Hoewel we nog niet volledig zonder dierlijke eiwitten kunnen, is elke stap richting meer plantaardig positief."

"We zijn bezig met het omzetten van ons menu naar meer plantaardige en vegetarische opties. We willen bijvoorbeeld desserts omzetten naar plantaardige desserts en menu's aanpassen zodat er altijd een vegetarische optie is. Hoewel we nog dierlijke eiwitten nodig hebben voor de voedingswaarden, streven we naar meer plantaardige eiwitten. Ik kan heel simpel in mijn hele assortiment zeggen: ik ruil het scharrelei om voor een biologisch ei. Maar daarnaast heb ik nog wel steeds vleeswaren die maar "1 ster beter leven" zijn of brood dat misschien niet eens van de lokale bakker is. Je doet het wel of niet, vind ik zelf. Dat is nog wel eens een discussie voor mezelf, waarbij je kijkt of je echt doet wat nodig is."

"De leverancier denkt echt heel constructief mee, dat is echt positief. We hebben ook een werkgroep communicatie om mee te denken over hoe we ons nieuwe menu introduceren. Ik vind zelf dat je mensen niet moet misleiden. Als je iets bijvoorbeeld "macaroni bolognese" noemt, dan moet er ook gewoon vlees in zitten. Van oorsprong is dit ook met vlees. Dat is immers wat hoort bij bolognese. Maar je kunt wel nadenken over hoe je communiceert. Bij een macaroni met een plantaardige saus helpt het bijvoorbeeld om gewoon "macaroni tomatensaus" neer te zetten in plaats van "plantaardige macaroni"."

"De koksopleiding is gebaseerd op de Franse keuken; vlees heeft daar altijd de hoofdrol gehad en daarnaast komen aardappelen en groente. Dat is een hele verandering. Daarnaast hebben wij op dit moment niet veel kennis over het bereiden van de nieuwe menu's. Voor de koks zal dit dan ook anders werken worden en zullen we ze ook moeten meenemen in de transitie naar meer plantaardige eiwitten."

Verpakkingsreductie

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"De Green Deal richt zich ook op verpakkingsreductie. Dit jaar hebben we onze broodvoorziening aangepast en verwachten we een reductie van 40% in verpakkingsmateriaal. Dit komt door betere bestelmethoden. Wat ook helpt is de centrale portionering. Hierdoor worden de maaltijden en gerechten al op dezelfde plek samengesteld en gebruik je minder portieverpakkingen."

Slimme apparatuur

Kevin Kap - Manager eten en drinken :

"We zien dat er nog op gas wordt gewerkt, maar wij willen graag overstappen naar stroom. Ook kijken we naar het efficiënter gebruik maken van apparatuur. Nu staan ovens soms lange tijd aan, terwijl ze niet doorlopend gebruikt worden. Door vaste programma's in te stellen voor bepaalde bereidingen, kunnen medewerkers hier niet meer van afwijken. Door zaken als kooktijden vast in te stellen, borgen we ook de consistentie in kwaliteit."

"We maken gebruik van slimme apparatuur, zoals professionele high speed ovens en steamers. Deze helpen om constant goede resultaten te behalen. Dit zorgt voor gebruiksgemak voor onze medewerkers en efficiëntie in bereidingen. Maar vooral voor een constante en goede kwaliteit van het eten. Het nadeel hiervan is dat de charme van het horecavak hiermee wel wegvalt. Aan de andere kant is het voor de zorg al moeilijk om keukenpersoneel te krijgen. Je ziet dat de horeca-opleidingen/koksopleidingen zich toch voornamelijk richten op de horeca. Aan de andere kant zullen we apparatuur goed moeten inzetten, zodat het personeel op de afdeling hier goed mee overweg kan."